

# *Tarte rustique aux abricots et muesli*

## *Pour 6 personnes*

### *Pâte*

*150g de farine de seigle*

*75g de beurre mou*

*30g de cassonade*

*35g d'eau*

### *garniture*

*8 abricots*

*60g de muesli*

*1 cuil à soupe de miel*

Préparez la pâte: Mélangez la farine avec la cassonade, ajoutez le beurre mou et l'eau. Quand la pâte est homogène, formez une boule, filmez-la et laissez la reposer au frigo pendant 1 heure

Préchauffez le four à 200°C.

Étalez la pâte sur une feuille de cuisson.

Lavez et coupez les abricots en lamelles puis répartissez-les sur la pâte en laissant un bord libre de 2 cm environ.

Mélangez le muesli et le miel et répartissez ce mélange sur les morceaux d'abricot, rabattez la pâte libre sur la garniture. Glissez le tout sur une plaque de four et enfournez à 200°C pendant 25 à 30 minutes selon votre four.